

- Ensalada de Manzana -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 4 MANZANAS GOLDEN
- 4 MANZANAS ROJAS
- 250 GR. DE CREMA NATURAL
- 350 GR. DE CREMA PARA BATIR
- 4 PIEZAS DE PIÑA EN ALMÍBAR (RODAJAS)
- 70 GR. DE NUECES TROCEADAS

- 20 GR. DE PASITAS

- 20 GR. DE ARÁNDANOS

PROCEDIMIENTO

1. MONTAR LA CREMA EN PICOS SUAVES CON LA VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y REFRIGERAR.
2. CORTA LAS MANZANAS EN CUBOS PEQUEÑOS QUITANDO LOS HUESOS.
3. CORTA LA PIÑA EN CUBOS DEL MISMO TAMAÑO DE LA MANZANA.
4. EN UN BOWL COLOCA LAS MANZANAS, PIÑA, NUEZ, PASA Y ARÁNDANOS.
5. INCORPORAR LA CREMA NATURAL A LAS MANZANAS Y POR ÚLTIMO EN FORMA ENVOLVENTE LA CREMA MONTADA CON LA VAINILLA MOLINA CRISTALINA.
6. REFRIGERA HASTA EL MOMENTO DE UTILIZAR.